

令和7年度 10～12月 前橋市保健所 食品等検査結果

○規格基準のある食品等検査結果(※1)

名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
冷凍えだまめ	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
牛乳	理化学検査	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度	4	0	
	細菌検査	細菌数、大腸菌群	4	0	
乳飲料	細菌検査	細菌数、大腸菌群	1	0	
リンゴジュース	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
生めん	理化学検査	プロピレングリコール	6	0	
果実酒	理化学検査	酸化防止剤(亜硫酸塩)	4	0	
漬物	理化学検査	保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、着色料	5	0	
計			28	0	

○衛生指導を目的とした食品等検査結果

名称	検査の種類	検査項目	検体数	指導対象検体数	備考
検査	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	24	0	
生めん	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	6	1	1検体:黄色ブドウ球菌陽性(※3)
漬物	細菌検査	大腸菌、腸炎ビブリオ	5	0	
計			35	1	

○アレルギーの検査結果

名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
加工食品	理化学検査	特定原材料(小麦)	6	0	
加工食品	理化学検査	特定原材料(くるみ)	6	0	
計			12	0	

※1 規格基準とは、食品衛生法に基づき食品・添加物等について、成分規格や製造、加工、使用、調理及び保存に関する基準を定めたものです。

※2 群馬県へ委託検査

※3 衛生指導の対象検体については、当該食品を製造した施設に対して衛生指導を行いました。